

BIOEAT

Som el que mengem

1 BioEat

A Objectiu principal

Estudiar el paper d'aquests aliments en la dieta romana

- PRODUCTES CÀRNICS
- PEIXOS I MARISC
- PRODUCTES LÀCTICS

ESTUDI DELS HÀBITS ALIMENTARIS ROMANS A TRAVÉS DE L'ARQUEOZOOLOGIA I LA BIOGEOQUÍMICA

És a dir, reconstruirem **què menjava** la societat romana en el seu dia a dia.

I descobrirem la importància dels **productes animals** en aquesta dieta quotidiana.

B El projecte

Integrarà la informació de les **fonts escrites** amb l'**estudi científic** de

- ELS OSSOS HUMANS
- LES RESTES ANIMALS
- LA CERÀMICA DE CUINA

Coneixerem com, a través de la **dieta**, es poden reflectir **diferències**

- SOCIALS
- ECONÒMIQUES
- CULTURALS

2 Per què investigar-ho?

3 Què descobrirem

A Diferències socials i de gènere en l'alimentació.

B Qui tenia accés habitual a la carn.

C Importància del peix i els làctics.

D Dietes urbanes vs rurals.

E Com cuinaven i conservaven els aliments.

A Fins ara, la dieta romana s'estudiava sobretot a partir de **textos antics, mosaics i pintures** que reflectien parcialment la realitat.

Parlaven sobretot de

- ELITS
- MILITARS
- HABITANTS DE ROMA

B Es considerava que la **dieta romana** es basava en el consum de productes vegetals (**cereals**).

Però els jaciments romans contenen tants **ossos d'animals** com fragments de **ceràmica**.

4 Metodologia

BioEat utilitzarà diferents Metodologies de Recerca:

A Arqueozoologia

"ELS OSSOS DELS ANIMALS SÓN LES DEIXALLES DEL PASSAT"

B Anàlisis isotòpiques de restes humanes

"ELS OSSOS HUMANS CONSERVEN LA MEMÒRIA DE LA DIETA"

C Ceràmica i residus orgànics

"LES OLLES ROMANES ENCARA PRESERVEN RESTES DELS ALIMENTS QUE S'HI VAN CUINAR"

L'estudi de les restes animals permetrà saber

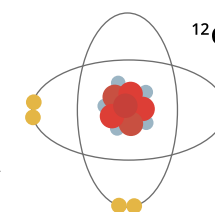
- QUINS ANIMALS CONSUMIEN
- EDAT DE SACRIFICI DELS ANIMALS
- SI ROSTIEN O BULLIEN ELS ALIMENTS
- SOBRE LA CARN:

- Quines porcions menjaven
- Com la tallaven i conservaven
- Com processaven les carcasses



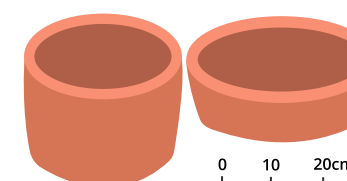
L'anàlisi isotòpica permetrà identificar

- CONSUM DE CARN I VEGETALS
- ALIMENTS MARINS (PEIXOS I MARISC)
- DIFERÈNCIES EN L'ALIMENTACIÓ SEGONS SEXE I EDAT



L'anàlisi química permetrà detectar

- TIPUS D'ALIMENTS CUINATS: CARN, PEIXOS, LÀCTICS
- COCCIONS I TÈCNiques CULINÀRIES DUTES A TERME: ESTOFATS, BULLITS, ETC.



5 Territori a estudiar

La **Hispania Citerior** (actual Catalunya), durant els segles I aC - III dC.

- CIUTATS
- VIL·LES
- NECRÒPOLIS
- ALTRES ASSENTAMENTS RURALS



I això serà possible gràcies a una sòlida **xarxa de col·laboradors**

- MUSEUS
- INSTITUCIONS PÚBLIQUES

MOLTES GRÀCIES!



6 Impacte social

Mostrar que és possible una **producció** i un **consum responsables** de carn en la nostra societat.

BioEat connecta passat i present:

TAL COM PROBABLEMENT HO ERA EN LA SOCIETAT ROMANA

- PRODUCCIÓ SOSTENIBLE
- CONSUM RESPONSABLE
- RAMADERIA EXTENSIVA
- MENJAR DE PROXIMITAT
- SOBIRANIA ALIMENTÀRIA
- SLOW FOOD

